IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
17 OCT 1938

REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

45e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

— 13 OCTOBRE — N° 2311 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74.456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES { les plus anciennes / les plus nombreuses / les plus remarquables

PROCÉDÉS { brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1930 — BREVETÉ S.G.D.G.

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2311 Paris, 13 Octobre 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne HENRIOT-MARGUET Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	René ENGEL Jacques PRIEUR	Alsace	E. DE TURCKHEIM E. HÛGEL
Bordelais	Georges BORD Amédée DUFOUX Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	ROSIN L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	E. BARBET E. ROUSSEAUX J. RIBÉREAU-GAYON MOREAU et VINET BOUTARIC L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	J.-L. VIDAL René LAFON	Économie viticole	DE VIGUERIE Marthe TARDY Mme Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

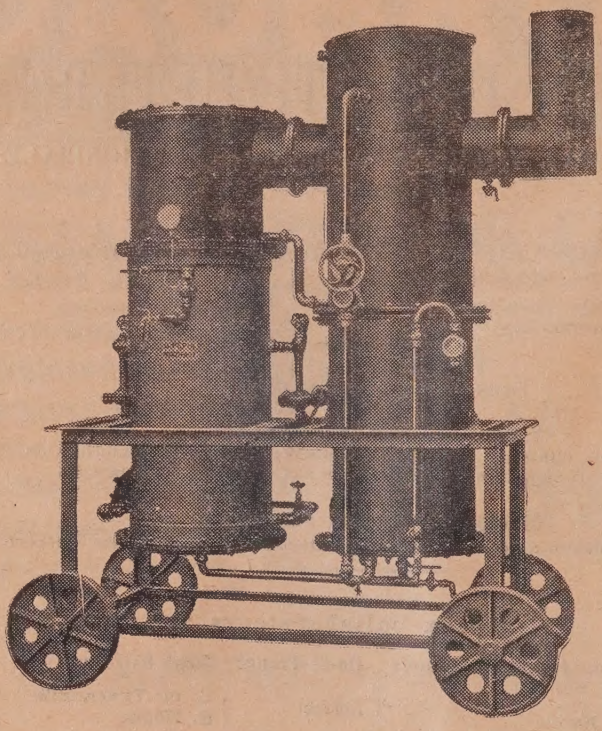
Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : **Odéon 10-32**

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : **Paris 309-05**

CONCENTRATEUR PEPIN



pour
moûts de raisin

—

372
appareils
en
fonctionnement

soit 90% des
concentrateurs
en service

—

Assure contre
faiblesse du
degré et
maturité
insuffisante

—

PEPIN
110, Rue Notre-Dame
BORDEAUX

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1743

MOËT & CHANDON

Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT

Eviter toute confusion avec les homonymes

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V^e^)

USINE A BEAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE, 1 %, 0,50 %, 0,25 %, provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

Téléphone Lille 19-04 — Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23:944

MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON
SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON
12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON
Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

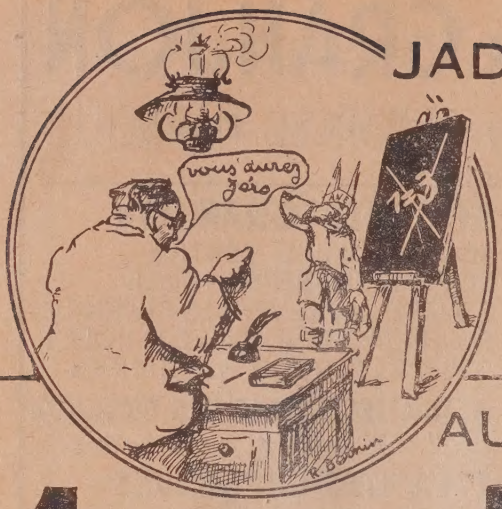
AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e



JADIS

AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **= 3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours :* 195

852

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2.311 Paris, 13 Octobre 1938

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Michel Flanzy . . . . . Aperçu historique sur le vignoble et les vins de l'Aude 345

E. Vivet . . . . . Organisation de la lutte contre le phylloxéra et reconstitution du vignoble en Tunisie . . 352

De Launay . . . . . Activité du Comité national de propagande en faveur du vin 356

Actualités

F. Jouvet . . . . . Situation du vignoble du Jura 360

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 361

Michel Flanzy . . . . . Chronique d'œnologie méridionale 364

René Salomon . . . . . Seine-et-Marne 365

Baron Le Roy . . . . . Situation du vignoble de Châteauneuf-du-Pape 365

Les engrais de printemps pour la vigne. — Protection contre la gelée : La laine de Corning 366

Revue commerciale :

Cours des vins 371

Cours des principaux produits 372

APERCU HISTORIQUE SUR LE VIGNOBLE ET LES VINS DE L'AUDE (1)

TEMPS ANCIENS

On a trop souvent confondu l'origine de la culture de la vigne avec celle de la vigne elle-même. Aussi G. Foex disait-il à ce sujet, dans une conférence remarquable par les faits démonstratifs et leur logique : « que la vigne est indigène des contrées qu'elle occupe aujourd'hui et que probablement un grand nombre de variétés culturales sont demeurées dans le milieu même qui leur a servi de berceau ».

Pour toutes les raisons données par M. Foex, pour toutes celles que je ne puis vous dire aujourd'hui, lorsque les Phéniciens apparurent sur nos côtes, ils trouvèrent déjà une culture assez évoluée. Bien avant la fondation de Rome, bien avant l'épanouissement de la civilisation grecque, Tyr commerçait avec le monde occidental. Trouvant chez nous une agriculture déjà prospère, les

(1) Conférence faite à l'Hôtel de Ville de Carcassonne le 25 juin 1938, à l'occasion de la grande semaine agricole.

Phéniciens n'eurent qu'à appliquer des techniques plus perfectionnées, reçues en héritage des civilisations antérieures ou saisies au cours de leurs périples. Nous ne savons pas exactement si l'industrie de la fermentation du raisin et du jus de raisin était connue avant leur apparition chez nous ; mais il ne fait plus aucun doute, que lorsque, après les Phéniciens, de nouveaux visiteurs

atteignirent notre contrée, l'indigène connaissait et appréciait le jus de raisin fermenté.

Si quelque progrès fut réalisé dans la culture de la vigne en Gaule, il le fut d'abord dans la région où confluaient toutes les invasions orientales, c'est-à-dire dans ce comptoir narbonnais, sur cette vieille terre d'Aude, bien avant la création de Marseille par les Phocéens.

L'importance et la valeur de notre vignoble d'alors est attestée par les documents les plus divers.

C'est Platon, quatre siècles et demi avant notre ère, qui nous parle des habitudes bachiques des Gaulois.

C'est, sous le règne d'Auguste, le grand commerce de vin que les Narbonnais faisaient avec les autres Gaulois, si avides de cette boisson qu'ils l'échangeaient contre leurs enfants, troquant, dit Diodore de Sicile, le vin contre l'échanson.

C'est à Narbo Martius le temple élevé à Bacchus.

C'est l'inscription lapidaire sur l'autel élevé par les Narbonnais à l'Empereur Auguste l'an II de notre ère.

Ce sont le cépage Biteruca cité par Columelle et le cépage Narbonica que nous relevons dans l'histoire naturelle de Pline l'Ancien. Et Pline le Jeune dans « ses lettres » préfère déjà le vin du Minervois, dont le nom est donné par l'antique cité de Minerve, à celui de Betarré (Beziers) qui sent trop la fumée. Les vins du Minervois furent par la suite l'occasion d'un plaidoyer célèbre de Cicéron en faveur du Proconsul Fontéius, accusé de percevoir un

droit illicite sur les vins du Minervois qui par barque et la rivière Aude allaient vers Narbonne et l'Italie

C'est la découverte de la belle mosaïque du 1er siècle. Le motif central symbolise vraisemblablement l'œuvre néfaste de Domitien qui, en 92, fit arracher la vigne dans le Narbonnais.

Mais il appartenait à Probus, en 282, de donner à la vigne une impulsion remarquable. Ce furent ses légions romaines qui défrichèrent alors la Bourgogne et la Champagne pour les couvrir de vignes. C'est vraisemblablement à cette époque que les premières vignes apparaissent en Aquitaine. Son successeur, Marcus Aurélius Carus, qui était né à Narbonne, y encouragea tout particulièrement sa culture. D'où cette explosion d'enthousiasme dont on peut juger par l'admirable bacchanale gravée sur le monument antique, en marbre

blanc de Paros, découvert à Narbonne en novembre 1821. En dehors du document œnologique qu'il constitue, ce monument est bien un hymne à la vigne.

En présence de tels faits, pourquoi s'étonnerait-on que M. Prosper Gervais nous dise « que de la Narbonnaise, la vigne escalada les pentes de la vallée du Rhône, celles de la Saône, de la Loire, de la Seine, de la Meuse, de la Moselle pour couvrir peu à peu de ses pampres verdoyants le territoire de notre vieille Gaule »? Auparavant, d'ailleurs, de Fontanelles écrivait en 1867 « que le vignoble de l'Aude était de tous les vignobles de France celui que la tradition indique comme le plus ancien pour la culture de la vigne ».

Au début de l'ère chrétienne notre région approvisionnait bien des régions des Gaules et de l'Italie. Cette suprématie viticole, après les belles reconstitutions ordonnées par Probus, Narbonne longtemps encore la conserve. Au moment de sa conquête par les Wisigoths du roi Ataulphe en 413, sait-on que la ville fut envahie par surprise parce que les habitants étaient sortis pour faire la vendange ? A ce trait ne reconnaît-on pas que la viticulture était, sinon la principale, mais tout au moins l'une des plus importantes activités de notre cité ?

Hélas, les Barbares se jettent sur cette riche contrée et la saccagent. Mais peu à peu la viticulture reprend quelque vie. Des lois de sauvegarde interviennent, qu'il s'agisse de la loi wisigothe ou de la loi salique, divers édits punissaient ceux qui arrachaient les ceps ou volaient le raisin. En 630 Dagobert infligeait une amende à tout vigneron ayant nui à la vigne de son voisin.

En dépit de ces précautions, le vignoble décline : mais Charlemagne, nouveau Probus, ordonne en 803 de planter toutes les terres qui étaient propres à cette culture. C'est de cette époque que daterait l'éclosion de notre vignoble du Val de Dagne par les moines de La Grasse. C'est également au cours de cette période que le vignoble du Minervois aurait été rénové par les moines installés à Caunes.

MOYEN AGE ET TEMPS MODERNES

Les Croisades allaient encore accroître cette activité. favorisant à la fois l'agriculture et nos échanges. Aux XI^e^, XII^e^ et XIII^e^ siècles, on exporte par le port de Narbonne en Sicile, vers l'Orient, dans les îles de Chypre et de Rhodes, les vins de liqueur plus ou moins musqués, faibles en couleur, enfumés à la manière des vins insulaires de Chypre ou de Lesbos, et le miel si parfumé de nos coteaux reconnu d'antique date comme le meilleur de tous les miels. A Alexandrie, c'est avec ce miel et du vin que les Egyptiens composaient un mélange vendu ensuite avec profit aux Narbonnais.

La ville semble retrouver sa splendeur de capitale romaine, par les produits de son sol et l'activité de son port.

Un grand événement viticole allait se produire. Pour la première fois tous les vins de France et de l'étranger vont se mesurer dans le 1^er^ Concours International institué à cet effet par le roi Philippe-Auguste en 1214 à Paris. Les prix devaient consister en distinctions honorifiques : on devait nommer un pape,

un cardinal, trois rois, cinq comtes, douze pairs. Ce n'est qu'après cinq mois de dégustations réitérées et d'études savantes que Rudolphe, conseiller du roi et rapporteur, adressa son rapport au roi. Henri d'Andely se chargea de l'analyser dans ce petit poème du XIIe siècle : « La Bataille des Vins ».

Et nous savons ainsi que « chacun des vins de Palme (1), de Montpellier et de Nerbonne, de Bédier et de Quarquessonne, se fit plus digne par sa bonté, par sa puissance d'abreuver bien le roi de France. »

Ce concours nous apporte trois précisions. Tout d'abord la place de choix réservée aux vins de l'Aude. Mais soit supériorité réelle de vins étrangers, soit plutôt désir de ménager les susceptibilités provinciales, soit enfin un excès de chevalerie bien française poussant les règles de la courtoisie jusqu'au sacrifice de nos propres trésors, aucun échantillon français n'est prisé. Et la tiare papale est réservée au vin de Chypre ! De cette île célèbre où nous expédions nos vins liquoreux et notre miel !

Ensuite l'exposition n'a porté que sur les vins blancs. Vraisemblablement ils devaient, à cette époque, dominer la production vinicole.

Enfin nous apprenons que le département possède déjà trois crus remarquables : le cru de Narbonne, celui de Carcassonne et celui de Palme. S'agirait-il du même type de vin ? Nous pensons plutôt que celui de Carcassonne était soit un vin sec, soit peut-être déjà un vin mousseux qui ne serait autre que la Blanquette de Limoux ; car à cette époque les coteaux du Limousin étaient couverts de vignes ; les vins de Narbonne devaient être, comme par le passé, des vins remarquables, soit par leur douceur, soit par leur vinosité, fréquentant pour se bonifier et peut-être nous en revenir, la route de Chypre ; enfin les vins de Palme devaient être surtout des vins de liqueur, du muscat peut-être ?

Notre vignoble préoccupe sans cesse nos dirigeants. Dès le XIIIe siècle les Consuls de Narbonne en particulier font défense aux voyageurs ou promeneurs de pénétrer dans les vignobles — réglementant le grapillage, les frais de pressurage.

Mais voici une sombre période pour notre vignoble, les guerres contre les Anglais.

A peine monté sur le trône, le roi Jean veut ramener un peu de prospérité dans le royaume. Par son ordonnance de 1350, il supprime *les vins de coupage, assure la défense des vins de pays.* Mais à la suite de différents cataclysmes, peste noire en 1348, dévastation du Prince Noir en 1555, la décadence du vignoble audois s'accentue.

Et les nourrisseurs de bestiaux, ne trouvant quelque alimentation que dans les vignobles et les olivettes, les dévastent. Les chroniques de Mascaro nous apprennent qu'en 1368 il passa tant de gens d'armes qu'on ne put ni vendanger ni semer.

C'est à ce moment que notre vignoble subit une éclipse d'autant plus regrettable qu'elle correspond non seulement à une certaine revalorisation

(1) C'est encore sous ce nom de Palme que l'intendant de Basville désigne en 1698 cette cité audoise.

de tous les autres vignobles de France, mais aussi à leur extension. Il a peine à se relever au milieu des agitations religieuses du XVI^e siècle. Aussi combien fut mal venue l'ordonnance du 4 février 1567 de Charles IX, précisant qu'il ne peut y avoir que le tiers du terrain de chaque canton occupé par des vignes et que les deux autres tiers seront consacrés soit aux prairies, soit aux céréales, et cela parce qu'il y eut cette année-là une récolte de blé très chétive ! Mesure louable, peut-être, mais que la généralisation rend profondément injuste. Henri III s'en rend compte et le nouveau règlement du 21 novembre 1577 recommande seulement de ne pas faire des plantations excessives de vignes. Les sages réformes d'Henri IV, les efforts de ses successeurs aident alors notre viticulture. Mais elle subit une nouvelle éclipse pendant les dernières années du règne de Louis XIV.

C'est à cette époque, en 1698, que l'Intendance de Basville, dont certaines observations ne paraissent pas sans critique, apporte sur notre vignoble quelques précieuses indications.

Le canton de Limoux a des vins blancs qui sont très bons, mais qui ne se transportent pas. *C'est dans le diocèse de Carcassonne que les vins commencent à être bons ;* et ces vins ainsi désignés ne sont autres que les vins de la région de La Grasse et Montlaur. Dans le diocèse de *Narbonne*, « partie dans les montagnes des *Courbières*, partie composée de plaines qui devraient être fertiles » *il y croît peu de vin.* Pas un mot sur leur qualité. Pourquoi M. de Basville n'a-t-il pas dit que, s'il y croît peu de vin, c'est qu'il y a crise vinicole ; que cette crise est due, d'une part, au défaut de communications économiques et faciles dans les centres de production des *montagnes des Courbières*, d'autre part à la création des douanes intérieures, des péages rendant la circulation des vins trop onéreuse et enfin au fait que l'exportation de blé était le seul commerce libre ? Cette céréale est cultivée très souvent au détriment du vin. Toutefois, c'est à cette époque que se développe la *production des eaux-de-vie.*

L'ouverture du Canal des deux Mers donne heureusement à notre viticulture une impulsion nouvelle. Vins et eaux-de-vie sont demandés hors de la région par Bordeaux et les pays du Nord. C'est à ce moment que se développe la culture de la vigne dans les plaines. Ainsi nos coteaux produisaient des vins de table, nos plaines les vins pour l'obtention de ces fameuses eaux-de-vie qui, avant celles des Charentes, allaient porter au loin la réputation des alcools de France.

Mais la mauvaise foi de quelques négociants, nous apprend M. Bouis, dans son mémoire de 1772, a discrédité les eaux-de-vie du Languedoc en expédiant sous le nom de la province des eaux-de-vie d'Espagne et de Provence qu'ils achetaient meilleur marché. L'importation avait lieu par le port de Sète.

On se persuada à cette époque que nos eaux-de-vie n'étaient ni plus délicates, ni plus « amiables » que celles d'Espagne et de Provence. Ce préjugé s'accrédita, et, depuis, les nôtres sont moins estimées, alors que la réputation de celles de l'Ouest s'affermissait.

C'est au cours du XVIII^e siècle qu'une série d'arrêts du Conseil du Roi

montrent le souci constant d'écouler notre récolte en réduisant à l'exportation, non seulement dans le royaume, mais aussi hors du royaume, les droits sur les vins et les eaux-de-vie. Mais il en est un riche de signification, c'est celui qui supprime tous droits sur les vins mis à la vente du 1er juillet au 1er septembre suivant. C'était un sûr moyen d'engager les viticulteurs à conserver leurs vins. On professait alors qu'un vin, pour être parfait, devait avoir subi tous les froids de l'hiver, les menaces du printemps et les premières chaleurs de l'été.

Ce souci de la qualité, nous le trouverons encore dans l'ordonnance du 21 mars 1748, faisant défense de fumer les vignes, parce que les fumures augmentent la production et diminuent la qualité.

Seulement, douanes, péages continuent leurs méfaits ; une telle extension du vignoble, un tel mécontentement effraient les pouvoirs publics. L'arrêt du Conseil du Roi du 5 juin 1731 renouvelle les prohibitions de Charles IX et Henri III en défendant de planter de nouvelles vignes, ni de rétablir celles qui seraient restées deux ans sans culture. Quelques condamnations montrent que les arrêts furent strictement appliqués.

La politique du bon vin préoccupe alors des esprits remarquables soucieux de son exportation. Un sieur Maupin écrivait déjà en 1772 avec un sens aigu de la réalité : « Si la bonne qualité de nos vins en accroît le commerce chez nous, elle ne l'accroîtra pas moins chez l'étranger ! » Et le commerce ayant considérablement déchu avec l'Angleterre, la Hollande et le Nord, M. Maupin ajoute : « Je crois bien que les droits excessifs dont ce commerce est grevé partout, même en France, doivent être regardés comme les principales causes de son affaiblissement. »

Aussi Louis XVI autorise-t-il en 1776 la circulation et le commerce libre des vins dans tout le royaume et défend-il en 1787 d'introduire, sous aucun prétexte, *aucune substance malfaisante dans les vins.*

De telles mesures incitèrent notre région à développer son vignoble. Et à la fin de ce régime, le vignoble audois apparaît ainsi, nous apprend en 1788 le rapport de l'intendant de Ballainvilliers :

« Pour le diocèse de Carcassonne, l'agriculture est sacrifiée à l'industrie et au commerce des draps. Aussi ne signale-t-on des vignes que du côté de Narbonne et dans la région de Chalabre.

« Dans le diocèse d'Aleth, la partie haute ne donne ni vignes, ni oliviers. Mais le bas diocèse, voisin du Roussillon, produit des grains, du vin. La paye des ouvriers y est complétée par du vin.

« Dans le diocèse de Limoux, le territoire de cette commune est planté de vignes. *Les vins blancs connus sous le nom de Blanquette en sont fort estimés.* »

« Dans le diocèse de Narbonne, l'abondance des vins dans la région est telle depuis quelques années que l'on a établi dans celle-ci quatre ou cinq fabriques d'eaux-de-vie. Les vins forment une branche de commerce importante; la qualité en est *généralement bonne*, la récolte peut monter à 120.000 hectolitres, comprenant du vin rouge et plusieurs espèces de vins blancs et gris de bonne qualité et qui sont consommés sur les lieux. Il peut en être vendu 48.000 hl., le reste suffit à la consommation du pays et même à une fabrication d'eau-de-vie sagement limitée. »

Et voici enfin un renseignement qui ne déplairait pas au Comité National des Appellations d'origine : « *Les vins inscrits doivent être placés dans une classe bien supérieure ;* on en exporte à l'étranger. » Il s'agit là de tous les vins avec appellation qui, sous le nom générique de vins de Narbonne, étaient appréciés fort justement au dehors de la province et du royaume. Ces vins étaient surtout des vins de La Clape, du Quatourze et surtout de La Palme, de Leucate, de Fitou. Ces crus prenaient la direction de Bordeaux ou prenaient la mer à Narbonne ou à La Nouvelle pour Gênes surtout. *Les vins muscats* étaient très renommés. En 1788, on en exportait 300 muids à l'étranger, soit 1.200 hl. Les crus du canton de Durban et de Tuchan ne sont pas mentionnés dans le rapport Ballainvillier, sans doute parce que les communications sont impraticables dans ces régions montagneuses. Cette situation inquiète d'ailleurs nos gouvernants car on se préoccupe enfin d'y ouvrir trois routes principales.

(*A suivre.*) Michel Flanzy.

ORGANISATION DE LA LUTTE CONTRE LE PHYLLOXÉRA ET RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN TUNISIE

Les constatations que j'ai pu faire au cours de la visite des principaux vignobles contaminés par le phylloxéra, effectuée en novembre 1937, à la suite de la mission que M. le Résident Général a bien voulu me faire le grand honneur de me confier, m'ont permis de me rendre compte de l'extension considérable prise par le fléau depuis le mois d'octobre 1936, où j'avais parcouru les vignes phylloxérées du foyer principal des Nassen et des autres foyers secondaires.

Les chiffres suivants font ressortir l'importance de la contamination phylloxérique et la rapidité de l'invasion de cet insecte.

La superficie totale des vignobles déclarés phylloxérés en Tunisie, qui était de 2.901 hectares en 1936, s'élevait à 6.374 hectares en 1937.

Quant au nombre total de pieds phylloxérés découverts lors des recherches effectuées en 1937, il atteignait 13.140 contre 6.740 l'année précédente, soit presque le double.

Si l'on compare la marche du fléau dans les vignobles des environs de Tunis, par rapport à ce qu'elle a été dans les vignobles du département d'Alger, on relève, tout d'abord, que la première tache phylloxérique a été découverte aux Nassen, près de Tunis, et qu'elle était âgée de plus de 4 ans, à peu près comme la première tache découverte en 1907, à El-Achour, dans la banlieue d'Alger.

Puis l'on est amené à faire les constatations suivantes :

Le nombre d'hectares de vignes reconnues contaminées atteignait en 1937, à la fin de la deuxième année de lutte, 6.371 hectares dans les vignobles des environs de Tunis, alors qu'à la fin de la quatrième année de lutte, dans le département d'Alger, il n'était que de 6.128 hectares.

Quant à la superficie de vignes détruites, par suite de l'application des traitements d'extinction, qui s'élevait à 328 hectares dans le vignoble tunisien

à la fin de 1936, elle ne totalisait que 99 hectares en 1937 du fait de la réduction de la surface des zones de sécurité. Dans le département d'Alger la superficie des vignes détruites n'était que de 55 hectares à la fin de la deuxième année de lutte.

La dissémination de l'insecte dévastateur dans les vignobles de la région de Tunis s'est donc effectuée, ainsi que le prouve le simple examen des chiffres ci-dessus, plus rapidement que dans les vignobles du département d'Alger.

En présence d'une telle extension du fléau dévastateur, il a été reconnu qu'il n'était plus possible, dans le vignoble tunisien, de continuer à appliquer le système de recherches méthodiques et de traitements d'extinction comportant la destruction, par le sulfure de carbone, des pieds compris dans les taches phylloxériques élargies par de grandes zones de sécurité.

La même situation s'était révélée dans le département d'Alger à la fin de 1909. Or, à cette époque, la législation phylloxérique en vigueur en Algérie ne permettait que la lutte à outrance par les traitements d'extinction dans les conditions prévues par la loi du 21 mars 1883, ou bien l'abandon complet de cette lutte et l'application du régime de libre culture institué par la loi du 23 mars 1899.

La nécessité d'un régime transitoire s'étant fait sentir d'une façon impérieuse, le Gouverneur Général de l'Algérie prenait, à la date du 12 avril 1910, un arrêté permettant la constitution dans les territoires phylloxérés de syndicats de défense et de reconstitution chargés d'assurer la défense des vignes de leurs adhérents par les traitements culturaux et la reconstitution de ces mêmes vignes par des plants américains.

Vingt communes du département d'Alger ont constitué des syndicats de défense et de reconstitution, mais l'exécution des traitements culturaux n'ayant pas été rendue obligatoire par l'arrêté précité, sept seulement de ces communes ont effectué ces traitements sur 61 hectares en 1910, 51 hectares en 1911, 34 hectares en 1912, 19 hectares en 1913 et elles ont cessé de les appliquer en 1914, ayant été admises au régime de la libre culture. L'admission à ce régime a été modifiée par la loi du 14 août 1919, instituant en Algérie une réglementation spéciale de la lutte contre le phylloxéra et abrogeant la plupart des textes ayant cet objet.

Les viticulteurs des communes de l'Algérie admises au régime exceptionnel institué par cette dernière loi peuvent bénéficier de ce régime en vertu d'un arrêté du Gouverneur Général, pris sur la demande de la moitié plus un des viticulteurs inscrits sur les rôles de la propriété non bâtie possédant les deux tiers de la superficie plantée en vignes.

L'article 6 de la loi du 14 août 1919 prévoit que dans les communes admises à ce régime, la lutte contre le phylloxéra restera à la charge du syndicat communal de défense qui devra être obligatoirement constitué et qui comprendra la totalité des viticulteurs de la commune. De plus, il est prévu, par ce même article, que le syndicat pourra bénéficier du concours financier de la Colonie, dans une mesure qui ne devra pas dépasser le montant des sommes produites annuellement par la taxe que se sera imposée le syndicat. La Colonie pourra également mettre à la disposition des syndicats ainsi constitués le personnel

du service de la défense des cultures pour diriger l'exécution des travaux, ainsi que les produits et le matériel dont elle pourra disposer à cet effet.

Le dernier syndicat communal de défense qui existait en Algérie, celui de Djidjelli, ne fonctionne plus depuis l'année dernière. Mais il y a lieu de noter que les viticulteurs faisant partie de ce syndicat ont réussi à conserver leurs vignes constituées exclusivement de plants français, alors que la présence du phylloxéra a été constatée pour la première fois en 1923 dans l'arrondissement de Bougie, dont la commune de Djidjelli fait partie, et que la plupart des vignes françaises ont disparu sous les attaques de l'insecte et ont dû être reconstituées dans les autres communes.

Les viticulteurs tunisiens des régions contaminées auraient grand intérêt à suivre cet exemple. Ils pourraient constituer des groupements locaux de défense qui, par l'application de moyens appropriés, retarderaient, le plus possible, la marche du fléau et seraient en mesure de faciliter à leurs adhérents la reconstitution des vignobles par les plants américains.

Ils doivent être persuadés que l'abandon complet de la lutte se traduirait par la disparition, dans un délai de quelques années, des vignes contaminées par l'insecte.

De l'ensemble des observations et des renseignements que j'ai pu réunir, j'en arrive à établir comme suit le programme général de lutte contre le phylloxéra qui pourrait être adopté dans le vignoble tunisien :

1° Continuation des traitements d'extinction des taches phylloxériques avec zones de sécurité, à la périphérie des périmètres englobant les vignobles reconnus contaminés

Ces traitements d'extinction seraient effectués dans les vignobles compris dans une bande d'un kilomètre environ de largeur sur toute la périphérie du périmètre contaminé, notamment dans les localités suivantes, de l'Est à l'Ouest : Bordj-Chakir, La Mornaghia, Mohammedia, Klédia, partie sud-ouest du Klanguet-el-Hadjadj et la partie des vignobles de la plaine de Grombalia comprise entre le Camp-Servière et Bou-Arkoub.

Ils seraient effectués en deux temps : en premier, lors de la découverte de nouveaux pieds phylloxérés, le traitement à dose massive de sulfure de carbone provoquant le dessèchement des pieds serait limité à ces seuls pieds phylloxérés. Le traitement restant à exécuter sur les autres pieds, compris dans la zone de sécurité, serait différé jusqu'à ce que les résultats des recherches effectuées à l'extérieur de la limite du périmètre soient connus.

Au cas où de nouvelles taches seraient découvertes à l'extérieur du périmètre, celles situées le plus en avant constitueraient la nouvelle limite périphérique et elles seraient traitées à dose massive de sulfure de carbone.

2° Application de traitements culturaux

Quant aux taches dans lesquelles la destruction n'aurait porté que sur les seuls pieds reconnus phylloxérés et qui seraient distantes de plus d'un kilomètre à l'intérieur de la nouvelle limite périphérique, on se bornerait à effectuer dans

la zone de sécurité des traitements culturaux au sulfure de carbone ou au méphitol (à l'essai).

De même, dans les taches qui seraient révélées par les recherches effectuées à raison d'une fouille par 50 pieds dans les vignobles compris dans le périmètre déclaré contaminé, la destruction serait limitée aux seuls pieds phylloxérés et des traitements culturaux seraient appliqués dans la zone de sécurité. Si l'on disposait de ressources suffisantes, il y aurait intérêt à ce que ces zones de sécurité reçoivent deux traitements culturaux par an, le premier en avril et le second après les vendanges.

L'application des traitements culturaux, dans les conditions énoncées ci-dessus, permettrait de limiter la multiplication du phylloxéra et de prolonger d'un temps appréciable, deux ans peut-être, la durée des vignobles reconnus phylloxérés.

3° Constitution de groupements de viticulteurs pour la défense contre le phylloxéra et la reconstitution du vignoble

Dans les territoires contaminés et dans les zones voisines, des circonscriptions pourraient être établies. Dans chacune de ces circonscriptions, il y aurait intérêt à constituer un groupement qui aurait pour attributions d'assurer l'exécution des recherches et des traitements culturaux et de faciliter à ses adhérents la reconstitution de leurs vignobles. Ces groupements joueraient en Tunisie un rôle analogue aux syndicats de défense ou aux sociétés coopératives qui ont été institués en Algérie par l'arrêté du 12 avril 1910.

M. Coupin a préconisé, dans ce but, la création de sections locales dépendant du Syndicat général des Viticulteurs de Tunisie et qui désigneraient une Commission de trois membres pour les représenter auprès du Syndicat général et assurer l'exécution des mesures prévues au plan de lutte établi d'accord avec les intéressés et avec la collaboration constante d'un conseiller technique.

Les viticulteurs appartenant à ces sections locales en assureraient le bon fonctionnement s'ils consentaient dans les territoires indemnes de seconder les agents du Syndicat général dans la découverte des foyers phylloxériques et dans les territoires phylloxérés à assurer l'exécution des traitements prévus au programme de lutte et à entreprendre la reconstitution de leurs vignes suivant les méthodes ayant donné les meilleurs résultats.

Je me rallie aux propositions de M. Coupin, tendant à la création de sections locales qui me semble présenter des avantages très appréciables.

Je crois, toutefois, devoir ajouter que les sections locales ne pourront jouer le rôle qu'on leur assigne en matière de lutte contre le phylloxéra qu'à la condition que les traitements d'extinction qu'elles auront la charge de faire exécuter soient rendus obligatoires. Si cette obligation n'était pas imposée, il se produirait en Tunisie ce que l'on a constaté en Algérie où près des deux tiers des syndicats locaux de défense et de reconstitution qu'on y a constitués n'ont pas effectué de traitement culturaux.

***

Au cours des visites effectuées dans les régions contaminées et de l'enquête à laquelle j'ai procédé, en novembre 1937, les viticulteurs tunisiens m'ont saisi de doléances qui peuvent être résumées comme suit :

1° La destruction de taches, avec les zones de sécurité telles qu'elles sont prévues, ont l'inconvénient, lorsque les recherches ont révélé l'existence de pieds phylloxérés en nombre élevé, de transformer les vignobles en damiers, de rendre leur culture difficile, et, de plus, de priver les viticulteurs d'une partie de leur récolte.

Ces viticulteurs demandent que, dans le cas susvisé, la destruction soit limitée aux seuls pieds reconnus phylloxérés et que des traitements culturaux soient effectués autour de ces pieds dans un rayon à déterminer ;

2° L'interdiction de planter pendant cinq années de la vigne sur l'emplacement des taches phylloxériques et des zones de sûreté met les petits viticulteurs, qui ne possèdent pas de terres disponibles, dans l'impossibilité de reconstituer de suite les parties détruites de leur vignoble.

Les viticulteurs sinistrés insistent pour que cette interdiction soit levée le plus vite possible ;

3° Que leur soit accordée l'autorisation de planter de la vigne avant arrachage des parcelles phylloxérées, étant entendu qu'ils prendront l'engagement d'arracher, dans un délai de trois ans, une surface de vigne égale à celle qu'ils auront plantée.

Il semble que l'Administration de la Régence pourra, sans difficultés, donner satisfaction aux deux premières demandes.

Quant à la troisième, il serait nécessaire d'obtenir du Gouvernement métropolitain qu'il consente à admettre que, par analogie à ce qui a été accordé aux régions dont le vin bénéficie d'appellations d'origine, par l'article 3 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée, ne soit pas considéré comme plantations nouvelles le remplacement, à surface égale, de vignes qui doivent être arrachées dans le délai de trois ans.

É. Vivet,
Inspecteur général honoraire
de l'Agriculture, chargé de mission
par M. le Résident Général de la Tunisie.

(*A suivre.*)

COMITÉ NATIONAL DE PROPAGANDE EN FAVEUR DU VIN

Plusieurs mois se sont écoulés depuis la fermeture de l'Exposition Internationale de Paris et le recul nous permet plus aisément de juger des répercussions qu'ont eues certaines des multiples manifestations que nous avons organisées au Pavillon des Vins de France : il est permis d'en déduire que, sous les formes les plus variées, dans les milieux les plus divers, notre action s'étend de plus en plus et gagne en profondeur.

Ce sont, d'une part, les élèves architectes de l'École des Beaux-Arts qui,

à la suite de la réception de la Grande Masse, promettent d'apporter, au cours de leur carrière, toute leur attention à l'aménagement des caves dans leurs futures constructions. Et la perspective de la fondation prochaine, par leurs aînés, de « L'Association des Architectes, Amis de la cave », nous en semble une garantie.

Par ailleurs, il nous est agréable de constater que le récent cortège de la Faluche, organisé par les étudiants, comportait un « Char des Vignerons » : sans vouloir établir une relation directe de cause à effet, nous devons vous rappeler les liens étroits que nous nous efforçons d'établir avec les grands groupements d'étudiants de France en nous appliquant, en des circonstances appropriées, à leur faire apprécier nos bons vins de France dont ils ne manqueront pas d'être, au cours de leur existence, des consommateurs avertis et d'ardents propagandistes.

C'est également le Concours du Grand Prix de la Chanson bachique 1937, qui nous a permis d'assister, en peu de semaines, à une éclosion nouvelle de disques et d'éditions de chansons à boire, tant parmi les œuvres primées que parmi celles que, bien à regret, en raison de nos trop faibles ressources budgétaires, il avait été impossible à notre Jury de classer.

Cette innovation en matière de propagande fut un moyen de toucher plus directement les milieux artistiques dont la sympathie ne peut manquer d'engendrer de nombreux couplets, sketches ou scènes à la Gloire du Vin.

Il nous est particulièrement agréable de souligner ici le précieux concours que nous apportèrent la grande presse, la radio privée et la radio d'État, ainsi que les actualités cinématographiques qui réservèrent à ce Gala de la Chanson Bachique une très large diffusion.

Et, dès maintenant, il n'est plus rare d'entendre ces chansons à la Radio où elles se conjuguent avec le cycle des causeries régionales que développe notre collaboratrice, Mme Marie-Louise Laval, avec toute la verve et l'ardeur de propagandiste que nous lui connaissez.

Des tournées théâtrales s'organisent également qui, en des sketches appropriés, feront entendre nos chansons en maintes villes de France et de l'Etranger.

Parallèlement à ces manifestations, notre activité a continué à se développer, soit à l'occasion des multiples démonstrations de cuisine au vin, organisées en accord avec le Comité Boulonnais de Propagande pour la Consommation des produits de la mer, soit des tournées de propagande de notre délégué, le géant Emmanuel Cheval, qui obtiennent toujours, dans les nombreuses villes qu'il traverse, un succès mérité, soit, également, à l'occasion de notre participation actuelle à la Foire de Paris ou antérieure, au Salon des Arts Ménagers.

Si, malgré l'élégance de notre stand à ce Salon, il ne nous a pas été permis d'augmenter le nombre de dégustations, puisque nous ne pouvons en enregistrer cette année que 70.450, il nous semble qu'il importerait, sans doute, non seulement d'éviter désormais une hausse trop sensible du prix des dégustations, afin de répondre strictement à nos buts de « propagande », mais aussi de nous assurer de plus vastes comptoirs puisque l'importance de leur métrage est, parallèlement à la qualité des vins servis, la condition essentielle que nous devons offrir à l'agrément et à la commodité de nos dégustateurs.

Si la consommation du vin chaud sucré y fut également moindre, nous devons en trouver la raison dans la température peu rigoureuse de cette période de l'hiver. Cependant, ce mode de propagande a consolidé notre collaboration avec de très nombreux établissements, puisque les cent dix appareils que nous possédons ont été placés, soit à Paris, soit en Province, et que leurs dépositaires nous ont, par des lettres détaillées, signalé l'engouement croissant de leur clientèle pour le vin chaud. A cela, nous devons ajouter les témoignages encourageants des chefs de corps qui avaient tenu à répondre à l'appel de M. le Ministre de la Guerre et de notre Comité en faisant du vin chaud la boisson réconfortante de leurs troupes pendant la mauvaise saison.

Dans un autre domaine, nous devons mentionner le succès chaque année grandissant du Concours de la meilleure ménagère, dont la finale se dispute au cours du Salon des Arts Ménagers et qui suscite un nombre toujours croissant de candidates soumises à des éliminatoires préalables dans les diverses grandes villes de province. Nous sommes persuadés que votre intervention dans la préparation des cours et examens régionaux ne manquerait pas de donner au vin la place qu'il doit y tenir. Nous avons d'ailleurs pu enregistrer cette année un progrès sensible dans les réponses des concurrents dont beaucoup ont su donner les meilleures précisions sur nos vins, leurs appellations, leur installation dans la cave, la manière de les consommer ou de les utiliser dans la cuisine, etc...

Parallèlement à cette initiation féminine, il nous est apparu indispensable de contribuer à la formation de grands sommeliers. Et, à cet effet, nous avons résolu d'apporter notre appui à la Section Œnologique de l'Ecole Hôtelière et à l'installation de son laboratoire, où les élèves recevront une formation qui leur permettra de devenir les dignes successeurs de leurs aînés et les meilleurs conseillers du Vin dans les restaurants. Souhaitons également que beaucoup d'entre eux, au sortir de cette Ecole, deviennent d'ardents propagandistes dans les grands établissements hôteliers des pays étrangers.

C'est dans un but analogue que votre Comité a jugé nécessaire de répondre au désir de M. le Ministre de l'Agriculture en participant à la création d'une Section Supérieure de la vigne et du vin, à Montpellier, rattachée à l'Institut National Agronomique et destinée à compléter l'enseignement des Ingénieurs-Agronomes tant en viticulture qu'en œnologie.

Ces diverses formes d'enseignement s'adressant, entre autres, aux ménagères, aux sommeliers, à nos futurs ingénieurs sont, sans nul doute, pour l'avenir, de solides garanties pour la défense de la renommée de nos bons vins de France.

Cette énumération de nos diverses formes d'activité serait incomplète si nous omettions de mentionner ici les multiples manifestations régionales ou locales auxquelles notre Comité a été appelé à accorder son patronage.

Signalons, entre tant d'autres, les Journées médicales du raisin et du jus de Raisin, à Toulouse, placées sous notre patronage, et dont l'Association de propagande pour le vin de Béziers et la Section méridionale des Médecins, amis du vin, firent une manifestation d'une portée si efficace,

— les brillantes manifestations de propagande au cours desquelles, à Nice comme à Menton, l'actif Comité méditerranéen a tenu à mettre le raisin et le vin en valeur durant la saison d'hiver de la Côte d'Azur,

— les récents cortège et char à la Gloire du Vin dans le canton de Malmédy,

— la remarquable réussite du récent Train radio du vin, emmenant, grâce à l'activité de nos amis de la Société Nationale des chemins de fer et du secteur P. O. Midi, quatre cents touristes à Vouvray.

Nous ne devons pas oublier non plus la récente et nouvelle initiative de Mme Achille Fould, présidente du Comité féminin de propagande, organisant pour la première fois un stand de livres à la Gloire du vin avec l'appui des organisateurs de la Vente Annuelle des Ecrivains Combattants.

Parallèlement, c'est le Cercle des Gourmettes, qui, sous l'impulsion de sa Présidente, Mme Ettlinger, a organisé tout récemment un magnifique goûter de Bacchus, chez Neptune, au cours duquel les vins de France se marièrent en grande pompe avec la gamme infiniment variée des poissons et des crustacés.

Enfin, nous, nous appliquons, chaque fois qu'il nous est demandé par M. le Professeur Portmann ou par ses Collègues de la Société des Médecins, Amis des vins de France, à apporter tout notre concours au développement de ce groupement dont l'activité et les travaux scientifiques coucourent d'une manière si certaine à la réhabilitation du Vin.

Toujours soucieux de défendre et de développer nos marchés étrangers, nous poursuivons activement notre campagne en divers pays sous les auspices et le contrôle de nos Attachés commerciaux et avec l'actif concours de nos Comités locaux ou d'organismes sympathisants, telle la Ligue Belge des Amis du Vin, dont chacune des manifestations gastronomiques est un hymne à la gloire de nos grands vins, telle aussi, par exemple, l'Alliance Française de Sofia qui, spontanément, a tenu à mettre nos vins de France à l'honneur à l'occasion d'une récente grande soirée.

En Hollande, c'est le film « Le Vin du Bonheur », présenté grâce à l'appui de notre Comité de Propagande Néerlandais, lors de la traversée d'inauguration vers l'Amérique du nouveau grand paquebot « *Nieuw Amsterdam* » ou encore le film « Le Vin du Gourmet » projeté devant les élèves de l'Ecole Hôtelière de La Haye.

En Amérique, c'est le film sur les Vins de France, réalisé par la R. K. O, avec l'appui de la Commission d'Exportation des Vins de France, et projeté dans plus de 12.000 salles de langue anglaise.

Notre présence dans les Foires étrangères a été particulièrement active ces temps-ci puisque notre dégustation à Budapest vient de prendre fin et que, grâce au précieux concours de nos amis Hollandais, notre stand à la Foire d'Utrecht remportait un grand succès à l'époque même où notre Président, M. Barthe, assisté de nombreuses personnalités venues de nos diverses régions viticoles, présidait à nos importantes manifestations de Cologne.

Il nous est particulièrement agréable de saisir cette occasion pour exprimer toute notre gratitude à M. Hugues, à la grande activité et à la compétence duquel nous devons leur réelle réussite.

Nous mentionnerons également pour mémoire le très beau voyage d'étude qu'auparavant nous avions fait effectuer, dans de fort agréables conditions, grâce au précieux concours de vos grands groupements régionaux, à la Délé-

gation allemande, dès le moment où il est apparu que le marché d'Outre-Rhin s'ouvrait à nouveau à nos vins.

Enfin, dès maintenant, nous nous sommes attelés à l'important et délicat problème de l'Exposition Internationale de New-York 1939 à l'occasion de laquelle le Commissaire général, M. le Gouverneur général Olivier, souhaite voir figurer le vin de France en tête de nos grandes productions et des diverses manifestations de propagande qui seront organisées.

Cette question, comme celle de nos diverses formes d'activités appliquées en divers autres pays étrangers, est d'ailleurs à l'ordre du jour de cette séance au cours de laquelle nous vous demandons de bien vouloir fixer le programme que nous développerons durant le second semestre 1938 avec toute l'ardeur et la conviction qui conviennent à la belle cause des Vins de France.

DE LAUNAY.

ACTUALITES

F. JOUVET : Situation du vignoble du Jura
R. C. : Chronique viticole méridionale
Michel FLANZY : Chronique d'œnologie méridionale
René SALOMON : Seine-et-Marne
Baron LE ROY : Situation du vignoble de Châteauneuf-du-Pape
Les engrais de printemps pour la vigne
Protection contre la gelée : La laine de Corning

Situation du vignoble du Jura

L'année 1938 sera de triste mémoire dans le vignoble du Jura. Elle a débuté par une température élevée, en mars et début d'avril, qui a provoqué un débourrage précoce. Puis, fin avril et début de mai, ce furent deux semaines de gelées, avec des minima de 5° à 8° au-dessous de zéro, dévastant tout le vignoble.

Quelques bourgeons en retard et des contre-bourgeons assez nombreux, donnèrent naissance, dans les vignes greffées, à de petites grappes qui évoluèrent assez rapidement en juin et juillet, donnant l'espoir d'un quart à un cinquième de récolte.

Malheureusement, les pluies froides du mois d'août et du début de septembre retardèrent la végétation et favorisèrent le développement du Mildiou et de l'Oïdium, aggravant encore le désastre causé par les gelées.

Il faut espérer que les belles journées dont nous jouissons depuis le 10 septembre hâteront enfin la maturité des quelques raisins qui ont résisté aux intempéries et permettront d'obtenir des vins d'assez bonne qualité.

En 1938, les producteurs directs auront encore marqué un avantage sur les vignes greffées. Malgré les gelées, plusieurs d'entre eux, à débourrage tardif

ou à contre-bourgeons fructifères, donneront une récolte satisfaisante qui fait envie au milieu des vignes greffées dévastées par les intempéries.

Une autre observation s'impose également au point de vue économique. Ce sont les grands services rendus par les *coopératives vinicoles* dans les années calamiteuses. Cette année, par exemple les petits vignerons isolés auront grande peine à vivre, car cela fait trois ans de suite que la vigne donne des récoltes déficitaires.

Or, dans les Coopératives à vins fins d'Arbois, de l'Etoile, une partie des meilleurs vins de 1928, 1929, 1933, 1934, 1935 et 1936, ont été transformés en vins mousseux ou conservés pour être vendus en bouteilles, comme vins fins, à des prix bien supérieurs à ceux qu'ils auraient été vendus en fûts peu de temps après la récolte. Cette grande valorisation permettra à ces coopératives de répartir, cette année, à leurs membres, des sommes assez importantes qui leur permettront de vivre et d'attendre de meilleures années.

Bien entendu, cette conservation des vins fins, pour être vendus en bouteilles, n'est possible que grâce aux avances des Caisses de Crédit Agricole qui y trouvent également leur compte.

A Arbois, par exemple, la « *Fruitière Vinicole* », créée, en 1906, par une trentaine de petits vignerons, s'est développée progressivement. Elle comprend actuellement soixante sociétaires et, pour lui permettre d'en admettre de nouveaux, elle a dû faire construire en 1937-1938 avec le concours du Génie Rural une cuverie modèle d'environ 350.000 francs, dont une partie importante a été payée par le fonds de réserve de la Société.

D'autre part, alors que partout ailleurs dans le Jura, la culture de la vigne est en grande régression (4.200 hectares de vignes en 1937 contre 11.000 hectares en 1912), de nouvelles plantations de vignes à vins fins ont lieu à Arbois maintenant ainsi une population de vignerons d'élite qui disparaît ailleurs.

Malheureusement, il ne reste plus que cinq ou six membres fondateurs parmi les soixante sociétaires actuels mais ils peuvent être fiers de leur œuvre, car ils ont dû faire preuve d'une grande énergie et d'un grand dévouement, depuis 32 ans, pour résister à tous les assauts des adversaires de la Coopération.

F. JOUVET,

Directeur honoraire de l'Ecole de Grignon,
ancien Directeur des Services Agricoles du Jura.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 6 octobre 1938.

Si les vendanges sont complètement terminées dans le vignoble narbonnais — où le grappillage est autorisé depuis hier — il s'en faut encore de quelques jours pour que la cueillette s'achève dans la région de Lézignan et elle durera encore quelque temps dans le Carcassonnais, le Limousin et les Hautes-Corbières.

Malheureusement, les conditions atmosphériques se montrent fort peu favorables à la fin des vendanges. Pluies plus ou moins torrentielles et coups de soleil se suivent en alternatives régulières, dont le plus beau résultat est de transformer les vignobles en terrains marécageux et de compromettre gravement la rentrée des raisins.

En raison de la saison avancée, les vignerons poursuivent quand même la cueillette, car l'humidité est telle, en maints endroits, que les raisins pourrissent à une vitesse accélérée. Nous connaissons telle exploitation qui, en quelques jours, a ainsi perdu près de 10 p. 100 de sa production totale. On nous a signalé, dans les Hautes-Corbières, des dégâts assez particuliers causés par l'excès des pluies. Des raisins, gonflés par les pluies récentes, ont éclaté sous la violence de nouvelles chutes d'eau et se sont presque entièrement vidés de leur jus, s'acétifiant rapidement au soleil.

Ces contretemps fâcheux pourront avoir une certaine influence sur l'importance de la récolte dans notre région et obliger à reviser les estimations qui avaient cours voici peu de temps dans notre région. On peut craindre, par ailleurs, que ces pluies répétées ne réduisent encore, dans les vignobles où la maturité était déjà en retard, le degré des vins nouveaux.

Le mieux qu'on puisse espérer maintenant, c'est la fin de la période pluvieuse, ce qui serait très normal pour la région. La maturation n'en serait peut-être pas bien améliorée mais les raisins ne subiraient pas de nouveaux dégâts avant leur cueillette.

Au point de vue du marché des vins, les nouvelles que nous pouvons donner cette semaine sont heureusement meilleures que celles de la semaine écoulée. Les affaires avaient été presque complètement paralysées par l'atmosphère lourde d'angoisse dans laquelle nous avons vécu jusqu'au vendredi 30 septembre. A l'explosion de joie qui a salué la fin de nos angoisses a correspondu un brusque sursaut du marché des vins, on a très vite cherché à renouer les affaires ébauchées et malencontreusement interrompues et on s'est intéressé plus vivement aux affaires nouvelles.

Bon nombre de négociants, surtout dans les régions du Nord et de l'Est et jusqu'à Paris, avaient totalement suspendu leurs ordres depuis que la tension internationale avait commencé à donner des inquiétudes sérieuses. Ils se sont empressés de reprendre le contact et l'on a noté une très sensible progression du nombre et de l'importance des demandes.

On a même remarqué que certains acheteurs étaient particulièrement pressés et pratiquaient l'enlèvement immédiat dans le sens rigoureux du terme, les vins étant expédiés quelques heures à peine après la conclusion du marché. Il est permis d'espérer que cette vive reprise compensera un peu les désillusions qu'avait provoquées un début de campagne particulièrement terne.

Il est évident que les disponibilités actuelles, dans les chais des négociants, ne doivent pas être bien larges, surtout si l'on tient compte qu'elles sont composées en bonne partie de vins fins qui ne sont pas destinés à lac onsommation

immédiate. C'est une des raisons pour lesquelles les vins vieux, les seuls pratiquement disponibles à la propriété jusqu'à ces derniers jours, ont été recherchés avec activité, leur belle qualité justifiant en outre l'intérêt qu'y trouvaient les acheteurs.

Or, comme ces vins sont devenus extrêmement rares, ils ont atteint des prix très élevés et la progression que nous signalions la semaine dernière s'est encore poursuivie. A titre d'exemple, mentionnons que des 1937, de 10°5, ont été vendus 175 et 177 francs l'hectolitre, des 11° de 175 à 185 francs et des 12° jusqu'à 190 francs.

La tendance des vins nouveaux, irrégulière d'abord sous la pression des événements s'est ensuite sensiblement raffermie. Quelques « coups de fusil » ont pu être enregistrés au moment où des vignerons, inquiets ou mobilisés ont cédé quelques lots pour s'assurer des disponibilités, mais ces affaires un peu spéciales n'ont heureusement pas persisté et l'orientation s'est montrée plus soutenue. On pense même qu'on assisterait à une certaine hausse des cours si la récolte ne s'était pas présentée aussi abondante.

Actuellement, les 8°5 à 9°5 nouveaux valent dans notre région de 15 fr. 25 à 15 fr. 50 le degré. Sous-marc, on a traité quelques cuves à 15 francs le degré en 8°5 à 9°, à 15 fr. 25 en 9°5 à 10°. Des Alicantes, à retirer de suite, ont trouvé preneur de 16 fr. à 16 fr. 50 pour des vins titrant de 11 à 12°.

Beaucoup de vendeurs remarquent que ces prix, déjà en recul au degré par rapport à ceux des vins vieux, se traduisent par une différence encore plus grande quand on les transforme en prix à l'hecto, en raison de la faiblesse générale des degrés. Un 9° nouveau ne vaut que 140 francs, alors qu'un vieux de même degré atteint facilement 160 francs.

Et à ce sujet, on a signalé de divers côtés que des acheteurs peu scrupuleux n'hésitaient pas à se rendre acquéreurs de vins n'atteignant pas le degré minimum, à des prix très inférieurs naturellement, et à les couper avec des produits plus généreux pour obtenir, à très bon compte, un coupage répondant aux exigences des règlements. Trafic répréhensible, qui tombe sous le coup de la législation et qu'une active surveillance fera certainement disparaître !

Toujours à propos de la faiblesse générale du degré des vins de cette année, signalons que la Commission interministérielle de la Viticulture vient de prendre plusieurs décisions importantes. Elle a d'abord accordé aux vignerons bordelais l'autorisation exceptionnelle de sucrer leurs moûts de raisins blancs. Elle a ensuite, sur la demande de la Confédération générale des Vignerons, prévu quelques facilités pour l'emploi des moûts concentrés en vinification, prolongeant le délai d'utilisation jusqu'à la date de la déclaration de récolte et permettant de relever de 2° le titre des vins insuffisamment alcooliques.

La question de l'abaissement éventuel du degré minimum reste entière et devra être soumise à une nouvelle délibération de la Commission interministérielle, lorsque seront centralisés tous les résultats des prélèvements de moûts effectués au cours des vendanges.

R. C.

Chronique d'œnologie méridionale

Vins nouveaux et degré minimum. — Les vendanges 1938 auront été, à plus d'un titre, exceptionnelles. Ayant débuté sous d'assez heureux auspices, elles se sont prolongées en voyant chaque jour croître l'inquiétude du viticulteur par suite de conditions atmosphériques vraiment désespérantes et d'un climat international angoissant.

La récolte était à l'origine abondante et remarquablement saine. Et si certains font observer à présent que les vendanges auraient dû débuter plus tôt, ils oublient que les moûts d'alors s'étageaient en bien d'endroits de 5 à 7 et 8°. Aussi, les exemples sont nombreux où les viticulteurs ralentirent la vendange ou même l'interrompirent. Mais, en réalité on avait commencé déjà tôt trop, et tout le monde le reconnaissait fort bien.

Mais on escomptait comme d'habitude un enrichissement au fur et à mesure des vendanges. Les Alicantes titraient bien 8-9°, parfois davantage. Et si les Aramons ne donnaient que des moûts de 6-7°, on espérait qu'ils titreraient finalement 8 à 9° et qu'enfin les Carignans — remettant un ordre normal dans le degré mustimétrique — permettraient d'atteindre — avec une quantité inespérée — un degré alcoolique suffisant.

Hélas, ces prévisions normales ne se sont pas réalisées.

L'Aramon n'a pas mûri et le Carignan — toutes proportions gardées — est resté encore plus vert que l'Aramon, au point que de tous les cépages de cette région méridionale, les plus mûrs auront été encore les Alicante-Bouschet vendangés au début.

Aussi, ce sont les premières cuvées qui ont généralement donné les vins les plus alcooliques. Par contre, les dernières donnent trop souvent les vins les plus faibles. De mémoire d'homme, un pareil résultat n'avait jamais été connu.

Ce résultat s'explique fort bien par suite des conditions climatériques que nous avons subies dans cette région méridionale. Nous n'avons jamais eu trois journées successives de soleil. Immédiatement succédait une période pluvieuse ; presque constamment le ciel était voilé. Nous avons déjà dit que, dans ces conditions, la maturation ne pouvait pas se poursuivre ; les pluies ont continué à gorger les raisins, à diminuer la proportion des sucres et si pendant fort longtemps les pourritures ne sont pas survenues, nous ne pouvons plus en dire autant en cette fin de vendanges.

En bref, les vendanges auront commencé cette année plus tardivement que d'habitude ; elles auront duré plus longtemps que les autres années, mais le degré sacchariique aura subi une sorte de régression tellement importante que le degré moyen de la cave sera en bien d'endroits inférieur de 3° au degré des vins de 1937 et d'un degré et demi au degré habituel.

Seule la nature est responsable de cet état de choses; aussi, la question du degré minimum prend-elle une signification toute nouvelle. Il serait profondément injuste si, à ces vins de 1938 produits dans des circonstances vraiment exceptionnelles, on n'accordait pas le bénéfice d'une mesure qui reste dans les prérogatives de M. le Ministre de l'Agriculture. Je sais que la loi permet par l'uti-

lisation de moût concentré, par la concentration du vin, de relever la moyenne alcoolique. En se plaçant uniquement sur le plan œnologique, je continue à penser que le bon vin naturel de 8° est encore préférable à ce même vin qui, après différentes manipulations, serait amené à 9°.

Michel FLANZY.

Seine-et-Marne

La Paix, d'où la tranquilité, étant maintenant assurée et revenue, je puis répondre à l'enquête de la « Revue » sur la situation du vignoble Seine-et-Marnais, à la veille des vendanges. Ma note pessimiste au lendemain des gelées de printemps ne varie pas beaucoup ; sauf toutefois que de nombreux cépages ont émis et davantage qu'en année ordinaire de nombreuses repousses fertiles. Mais la maturité des grappes que portent ces repousses pourra-t-elle être parfaite ? Il est évident que si des gelées automnales précoces survenaient, elles ne pourraient mûrir à point. Bref : si le Mildiou a épargné ce qu'avaient laissé subsister les gelées printanières, l'Oïdium n'a pas été aussi accommodant et plusieurs tenants ont en fort à en souffrir. De tout cela, il résulte que la récolte du vignoble de Seine-et-Marne peut être évaluée au quart de celle d'une année moyenne.

Quant au vignoble spécial de Thomery dont nous allons commencer la mise en chambres de conservation de sa récolte, il donne jusqu'à présent entière satisfaction. Mais, il serait eu tous points désirable que la température soit moins élevée et plus sèche, car des accidents de pourriture (heurdri) pourraient être à craindre.

Le Clos Montmartre est florissant et la date de sa vendange ne tardera sans doute plus maintenant que les circonstances le permettant a été fixée.

René SALOMON.

Situation du vignoble de Châteauneuf-du-Pape

Les apparences de récolte qui étaient fort belles, tout au moins chez ceux qui n'avaient pas souffert des gelées, ont été singulièrement diminuées par la coulure et par la sécheresse. A l'heure actuelle, il se précise que la récolte 1938 ne dépassera pas celle de l'an dernier, et sera par conséquent inférieure à la moyenne. De plus, il faut compter sur un bon degré de moins qu'en 1937. Enfin le temps qui a été pluvieux et demeure menaçant inquiète singulièrement les viticulteurs placés entre le désir d'augmenter la maturité et la crainte de la pourriture qui commence à faire son apparition. Une fois de plus se vérifie l'adage : grande mana de, petite vinade.

Baron LE ROY.

Les engrais de printemps pour la vigne

L'utilisation des fumures est possible tout au long de l'année, sous condition, cependant, de n'employer à chaque époque que des matières appropriées.

On sait que pour apporter un des éléments de la fumure, on peut avoir recours à divers engrais, dont les noms différentes indiquent généralement la nature chimique.

Pour la potasse, il y a, par exemple :

Les Chlorures (sylvinite riche ou chlorure de potassium), et le sulfate de potasse d'usage courant, le carbonate de potasse et le phosphate de potasse, rarement employé ; le silicate de potasse, inutilisable.

Enfin, pour les engrais à deux éléments : Le nitrate de potasse.

Tous ces engrais ne peuvent être utilisés également en toutes saisons et lorsqu'on est fixé sur une époque précise d'épandage des fumures, il faut choisir ceux qui sont particulièrement convenables pour ce moment et susceptibles ainsi de donner le maximum de résultat.

La fumure de printemps pour la vigne est souvent imposée par le climat et les conditions de culture ; l'irrégularité des chutes de pluie provoquant un automne et un hiver trop secs ou au contraire trop humides, retarde les travaux du sol et par suite les fumures.

D'autre part, dans tous les cas de submersion, soit pour le dessalement des terres, soit pour toutes autres raisons (phylloxéra), on sera forcé d'attendre qu'après la mise en eau, les terres soient suffisamment réessuyées pour les livrer à la culture et employer les engrais.

Chaque fois que l'on doit envisager la fumure de la vigne au printemps, et ceci est valable pour tous les cas de fumure de plantes en cours de végétation, ou des terres devant être mises en culture immédiatement après l'apport de fumure (jardins), il faudra, de toute nécessité, choisir exclusivement des engrais, qui auront les caractéristiques suivantes :

1° Etre rapidement assimilables pour que leur action soit aussi prompte que possible, les besoins de la plante en éléments nutritifs étant très importants dès le début de la végétation, plus l'engrais agira vite, meilleure sera son action parce que plus complète et plus l'engrais « paiera ».

2° N'être ni nocifs ni caustiques, car étant introduits dans un sol ou les jeunes radicelles sont très actives, à donner naissance aux innombrables poils absorbants, organes d'absorption des éléments nutritifs, il y aurait à craindre l'arrêt total ou partie de la vie des racines (par déshydratation ou brûlure des tissus), ce qui s'opposerait au développement normal de la plante dont dépend la production ultérieure.

3° Etre concentrés car cela seul permettra de faire des fumures suffisantes sous un petit volume, et sans apport d'autre matières qui risqueraient d'augmenter inutilement et peut-être dangereusement la concentration de l'eau du sol.

Certains engrais remplissent parfaitement ces conditions, et ceux-là seuls devront être utilisés.

Pour l'AZOTE, le choix se portera sur les nitrates (de soude, de chaux),

ou sur la forme mi-nitrique, mi-ammoniacales, dont les nombreuses formes dérivent du *nitrate d'ammoniaque.*

Ces divers engrais s'emploient à la dose de 400 kgr. environ.

Pour l'ACIDE PHOSPHORIQUE : les meilleurs résultats seront obtenus par l'emploi des phosphates précipités d'os ou minéraux (phosphate bicalcique, 38 p. 100) à mettre à la dose de 250 à 300 kgr. par hectare ou de superphosphates dont on devra utiliser des doses équivalentes.

Pour la POTASSE : seul le *sulfate de potasse* pourra être utilisé avec le maximum de sécurité et de chances de succès. C'est un engrais potassique exempt de toutes traces de sel ou de chlore, éléments certes peu dangereux quand les engrais ont en quelque sorte le temps d'être « digérés » par le sol, mais qu'il ne faut pas mettre en présence de jeunes racines à l'état de vie active.

Le *sulfate de potasse* convient parfaitement à tous les sols ; même pour les terres salées qui peuvent le recevoir sans aucun inconvénient ; c'est un engrais concentré dosant 46 p. 100, on l'utilise à la dose de 4 à 500 kgr. par hectare.

Le *sulfate de potasse* est seul susceptible de fournir rapidement avec le maximum d'efficacité, donc de résultats, l'élément *potasse*, dont la vigne a le plus grand besoin.

Pour les ENGRAIS COMBINÉS : le nitrate de potasse est à noter particulièrement ; par suite de la combinaison chimique entre l'azote nitrique et la potasse, il y a action rapide des deux éléments, ce qui lui assure une grande efficacité et ses heureuses proportions 13 p. 100 d'azote, 42 p. 100 de potasse en font un engrais particulièrement recommandable pour la vigne à la dose de 400 kgr. par hectare environ.

Pour les ENGRAIS COMPLETS : on devra tenir compte pour les fumures tardives du détail des éléments qui entrent dans sa composition afin d'écarter tout mélange contenant des éléments impropres ou dangereux pour les fumures de printemps.

Paul DELOCHE,
Ingénieur Agricole.

Protection contre la gelée

La laine de Corning en floriculture. — La laine Corning (laine de verre fabriquée et vendue en France sous le nom « Laine Isover » par la Société nouvelle de la Soie de Verre, 13, rue des Saussaies, Paris VIII[e], tél. Anjou : 21-62), employée comme couche protectrice, l'un des plus nouveaux produits des recherches en verre, est faite de matériaux très affinés dans un four de verrerie ordinaire. Fondus à une température de 1.370° C. environ, ils sont complètement inorganiques, à l'abri de la vermine et ne sont pas susceptibles de se détériorer d'une façon appréciable avec le temps.

Ces fibres sont feutrées en une masse élastique, souple et légère : 1 kgr. au mètre carré. Elles sont faciles à manipuler et quand elles sont employées comme couche protectrice, elles n'écrasent pas le feuillage mais l'entourent seulement, assurant la plus grande protection contre l'hiver.

Il n'est pas besoin de cadres pour maintenir la laine en place. Quelques piquets sur le côté permettent au jardinier de recouvrir rapidement les parterres de laine et de l'y maintenir. Au printemps les bandes de laine de 6 mètres peuvent être enroulées et mises de côté jusqu'au prochain automne.

Les expériences aux Jardins d'Essais de Floriculture et d'Horticulture de Cornell indiquent que cette nouvelle laine est supérieure à tous les autres produits destinés à cet emploi et qui ont déjà été essayés. Quelques extraits de leur rapport expliqueront leurs méthodes d'essais et les résultats obtenus.

Extraits du résumé des expériences faites à Cornell University avec différents matériaux destinés à recouvrir les plantes en hiver

Les plantes employées pour ces expériences furent semées en retard, vers juillet 1936, et elles étaient rendues par ce fait assez sensibles aux rigueurs de l'hiver.

Les plantes furent mises en place tardivement, les parterres n'ayant pas été disponibles plus tôt et, par conséquent, elles n'avaient pas très bien repris lorsque les gelées arrivèrent.

La terre des jardins d'essais de Cornell et des couches employées pour cette expérience gonfle par suite de l'action de la gelée.

Les plantes des couches 9, 10, 11 et 12 (à savoir : 1 témoin, 50 millimètres de laine ; 1 témoin, 100 millimètres de laine de verre) se trouvèrent dans une terre légèrement plus lourde qui se gonfla plus que dans les autres 8 couches.

Par suite des conditions mentionnées ci-dessus on doit attacher plus d'imtance à l'état des plantes qui restent qu'au pourcentage de celles qui survivent. Néanmoins, ce pourcentage fait ressortir une différence appréciable entre les résultats des couches qui ont été recouvertes et celles qui ne l'ont pas été.

Les plantes protégées par une couche de laine de verre se développent dans un état nettement meilleur que celui des plantes de n'importe qu'elle autre couche. Les plantes étaient plus grandes, sans feuilles mortes, ni parties pourries et d'une saine couleur verte. Il semble que ce bel état des plantes est dû au fait que la lumière pénètre à travers la fibre de verre et permet aux plantes d'accomplir en partie les phénomènes de photosynthèse et, pour le moins, leur permet de conserver toute leur chlorophylle.

L'état du sol sous les couches de fibre de verre et de fibre de bois était entièrement différent de celui du sol sous les autres couches. Le sol restait léger et facile à travailler par tous les temps, ne devenant jamais trop humide, si ce n'est juste avant qu'on enlève les matelas, moment à partir duquel de nombreuses pluies saturèrent tous les terrains et les rendirent humides. La terre sous les autres matelas demeura humide durant tout l'hiver. L'état duveteux et perméable de la fibre de verre et de la fibre de bois permirent probablement l'évaporation de l'excès d'humidité.

La température du sol sous les couches demeure presque toujours constante tandis que celle des sols qui sont protégés par les autres produits varie suivant les conditions atmosphériques.

La température du sol sous la ouate de verre était d'environ + 2°5 C. Elle

n'était pas aussi élevée que sous les matelas de sarrasin, de paille, d'avoine, de fumier ; la haute température dans ces cas était probablement due à la décomposition des matières organiques. La température du sol était d'environ la même que sous le matelas de fibre de bois et plus élevé que celle du sol sous le matelas de canne à sucre.

Les températures du sol s'élèvent toutes quand une couche de neige couvre les matelas.

Il ne se produisit de gonflement sous aucun des matelas et le sol n'y gela pas.

La neige serait une des meilleures couvertures si elle demeurait sur le sol durant tout l'hiver Elle permet le passage de la lumière, ce qui est important pour permettre aux plantes de garder leurs feuilles vertes durant tout l'hiver.

Dans beaucoup de ses propriétés la fibre de verre ressemble à la neige.

Les matelas furent enlevés le 12 avril et furent placés sur des plates-bandes d'herbe situées entre les couches. Quand les matelas furent enlevés de ces plates-bandes quelques jours plus tard, on nota que l'herbe avait jauni sur tous les emplacements sauf sur l'emplacement qui était recouvert de fibre de verre. Cet emplacement ne présentait presqu'aucune différence avec l'herbe d'alentour. Ceci démontre à nouveau qu'il passe suffisamment de lumière au travers de la fibre de verre pour permettre un courant normal de chlorophylle dans les plantes recouvertes par cette matière.

La fibre de verre employée en hiver comme matelas sur plusieurs espèces de primulacées vivaces donne une excellente protection sauvant près de 100 p. 100 des plantes.

La fibre de verre employée comme matelas sur des campanules et des digitales donna de très bons résultats. Sous d'autres couvertures le sol était très humide et de nombreuses feuilles intérieures pourrissaient. La terre, sous la fibre de verre, n'était pas humide à ce point et il n'y avait pas de feuilles pourries. La lumière passant au travers de la fibre permettait aux plantes de rester bien vertes tandis que celles placées sous les autres matelas étaient très jaunes.

Des pensées mises en place en automne 1936, dans un endroit exposé furent traitées de la façon suivante :

Un parterre non recouvert, un autre recouvert avec de la paille d'avoine et un autre avec de la fibre de verre. La perte des plantes dans le parterre non couvert fut très élevée. Les plantes recouvertes résistèrent à l'hiver dans une proportion de 100 p. 100. Les plantes recouvertes avec de la paille d'avoine devinrent jaunes et perdirent la plupart de leurs feuilles inférieures avant de repartir d'une façon vigoureuse ; les plantes recouvertes avec de la fibre de verre demeurèrent en très bon état ; elles ne perdirent pas de feuilles et repartirent vigoureusement sans période transitoire apparente.

Comparaisons entre les états des plantes au printemps, basées sur le fait que la meilleure couche est cotée 100.

Fibre de verre	100
Paille d'avoine	80
Paille de sarrasin	75
Fumier	75

Canne à sucre	75
Fibre de bois	70
Témoins	65

Résumé des avantages contrôlés de la « Laine de Corning » utilisée comme couche protectrice

1° Permet le passage de la lumière, les plantes restant vertes.

2° Permet l'évaporation de l'excès d'humidité, la terre restant dans de bonnes conditions physiques.

3° Excellente protection. Taux des essais : Fibre de verre : 100 ; autres couches protectrices 60-80.

4° Maintient le sol à une température constante, les fluctuations sont désastreuses pour la vie des plantes.

5° Est stérile, n'introduit aucune mauvaise graine comme le font le fumier ou la paille.

6° Les plantes recouvertes de fibre de verre repartent mieux au printemps et plus tôt.

7° Très facile à poser et à enlever. N'abîme pas les plantes.

8° Peut être enroulée et mise de côté.

Autres emplois dans la Floriculture de la fibre de verre de Corning

On doit rappeler que ceci est seulement une des nombreuses applications possibles des produits en fibre de Corning dans le domaine de l'agriculture. Il y a plus d'un an, les spécialistes d'orchidées découvrirent que la fibre de verre était une substance très favorable aux racines de ces plantes. A présent un fleuriste connu a prouvé que les oignons peuvent pousser plus rapidement et mieux dans une des fibres de Corning que dans du gravier ou de la mousse et ce qui est plus étonnant, des variétés d'oignons qui n'avaient auparavant jamais pu pousser dans le gravier ont fleuri rapidement dans ces fibres de verre.

Ceci permettra à l'amateur de fleurs de faire pousser presque n'importe quelle sorte de plante dans un délai d'environ un mois simplement en plaçant un oignon dans de la fibre de verre de Corning et en lui donnant les soins habituels.

La conservation des dahlias a été pendant longtemps un problème pour les jardiniers, grands et petits. Durant l'hiver, les oignons de dahlias peuvent être avantageusement tenus dans de la laine. La laine de Corning est une des meilleures substances connues pour cet emploi. La détérioration est réduite au minimum et les oignons sont dans d'excellentse conditions pour être plantés au printemps.

Les arbres et les buissons peuvent être protégés des insectes et des animaux en entourant leur pied avec de la fibre de verre.

Ceci ne représente que quelques-unes des applications de la fibre de verre Corning en Agriculture. Beaucoup d'autres se développeront sûrement au fur et à mesure que son emploi se généralisera.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. ; 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 950 à 1.000 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 1.000 à 1.100 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.250 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.000 à 1.100 fr. ; Gros plants, 400 à 500 fr. — Vins 1938 : Muscadet, 550 à 650 fr. ; Gros plants, 275 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 15 fr. 50 à 16 fr., Rosés, 15 fr. 75 à 16 fr. 25.

MIDI. — *Nimes (10 Octobre 1938).* — *Cote officielle*, 8°5 à 9°, 130 à 140 fr. ; 9° à 10°5, 144 à 160 fr. ; à retirer, 8°5 à 9°, 125 à 135 ; Vins de café, 10° à 12°, 175 à 210 fr. ; 1938, logés, 15 fr. 50 à 16 fr.

Montpellier (11 Octobre). — Vins rouges 1938, à retirer, 8°5 à 9°, 128 à 135 fr. ; 9° à 10°, 135 à 155 fr. ; Café, 9°5 à 10°5, 165 à 180 fr. ; Rosés à retirer, 9° à 10°6, 144 à 170 fr.

Béziers (7 Octobre). — Rouges, 1938, 8° à 10°, 15 fr. » à 15 fr. 50 ; Rosés, 11° à 11°5 : » fr. » à » fr. » ; Blancs, 11° à 12°5 : » fr. à » fr. ».

Minervois (8 Octobre). — Marché d'Olonzac, de 9° à 12°, de 17 fr. » à 15 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (8 Octobre). — Sous marcs de 8°5 à 10°, 15 fr. le degré.

Carcassonne (8 Octobre). — Vins rouges 1937 de 9° à 12°, 17 fr. 75 à 15 fr. 50.

Narbonne (6 Octobre). — Vins rouges 1937, 9° à 12°, » fr. à » fr. ». 1938 8°5 à 10° : » à » fr. Pas de cote.

Sète (6 Octobre). — Rouges de 10° à 11°, 15 fr. à 15 fr. 75 ; Rosés, 15 fr. 50, Blancs, 16 fr. » à 16 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 144 fr. » à 148 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 139 fr. » à 142 fr. ». — Sons, 98 à 114 fr. — Recoupettes, 96 à 99 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 50 à 62 fr. ; Hollande commune, 110 à » fr. ; Saucisse rouge, 100 à 130 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 180 à 220 fr. ; paille d'avoine, de 195 à 235 fr. ; paille de seigle, 185 à 225 fr. ; luzerne, 320 à 400 fr. ; foin, 340 à 420 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 à 134 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs suraazotés, 128 fr. ; de palmistes, 104 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 310 à 311 fr.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. 50. — **Veau**, 8 fr. 50 à 17 fr. » — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. 50. — **Demi-Porc**, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe**, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 125 fr. 50 à 128 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Soude Solvay** 98/100 % légèrement bleutée spéciale pour viticulture, les 100 kgs, 62 fr. 15, Varangéville (sacs papier de 50 kgs perdus). — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 65 fr. 25 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Oranges, 900 à 1.100 fr. — Pommes de choix, 300 à 700 fr. — Poires de choix, 500 à 1200 fr., communes, 100 à 220 fr. — Bananes, 300 à 375 fr. — Pêches, 500 à 1.500 fr. Quetsches, 280 à 350 fr. — Figues, 400 à 800 fr. — Noix fraîches, 400 à 600 fr. — Noisettes, 400 à 600 fr. ; Raisin d'Algérie, » fr. ; du midi, blanc, « à » fr. ; noir 160 à 200 fr. ; Œillade, 200 à 280 fr. ; Muscat, 250 à 450 fr. — Châtaignes, 200 à 300 fr.

Choux verts, 30 à 80 fr. — Artichauts, 50 à 150 fr. — Choux-fleurs, 50 à 275 fr. — Oseille, 50 à 180 fr. — Epinards, 40 à 110 fr. — Tomates, 90 à 110 fr. — Oignons, 100 à 220 fr. — Poireaux, 175 à 250 fr. les 100 bottes. — Laitues, 60 à 100 fr. — Haricots verts, 150 à 500 fr. — Flageolets, 130 à 150 fr. — Carottes 70 à 170 fr. — Navets, 100 à 200 fr. — Courgettes, 30 à 40 fr. — Aubergines, 40 à 50 fr. — Endives, 300 à 400 fr. — Cèpes, 300 à 700 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis Alençon (Orne)

Viticulteurs

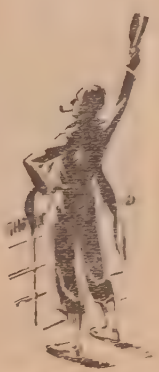
L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du Tourteau est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé
" Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 °/₀ d'Azote organique minimum, des
Étab. ROCCA, TASSY & DE ROUX, 9, rue Roux-de-Brignolles, MARSEILLE
Représentants demandés

Ah! si j'avais...



VOUS qui poursuivez un reve
VOUS qui souhaitez un meilleur destin...
ne laissez pas passer
VOTRE CHANCE
Prenez le
BON BILLET de la

LOTERIE NATIONALE

MÉTABISULFITE
DE POTASSE
CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX ● CRISTAUX CALIBRÉS ● POUDRE

MARQUE **" La Grappe "** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)

JOUY-EN-JOSAS

(Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI : R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

BORSARI & Cie PARIS

Sté à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.

8, boulevard Saint-Martin, 8

R. C. Seine 610-70

Détruisez les courtilières
avec le fluosilicate
de baryum

Détruisez les
cochylis, eudémis, etc...
avec les poudrages
au fluosilicate de baryum

Fabriqué par :

Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek

Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats

PRODUITS CHIMIQUES :

Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (X^e^)

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

10 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

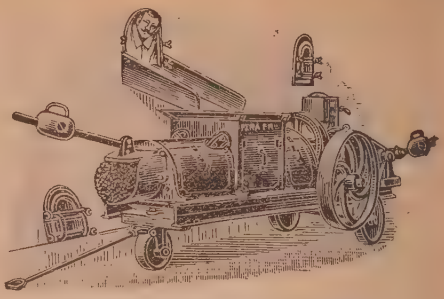
Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

PERA FRERES

FLORENSAC (Hérault)

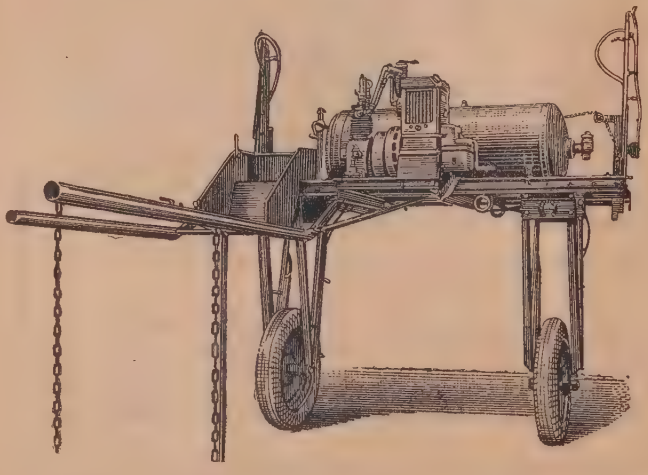
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

Etaldyne PROGIL
Mouillant **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Permanganate

PROGIL S. A. 10, Quai de Serin LYON

NOIRS : 5.455, 7.053, 8.357, 8.365, 8.745, 10,096
10.173, 10.878, 11.803, 13.666, 13.694, 14.189, ETC...

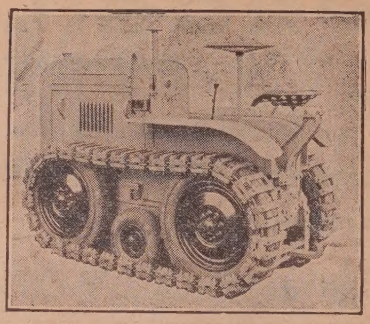
BLANCS : 4.986, 5.409, 10.868, 11.342, 12.583,
13.770, 5.276, ETC...

A. GUGLIERMINA, Propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône) - Authenticité garantie Tarif sur demande

SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

GROS PRODUCTEURS
Les variétés produisant de bons vins, RÉSISTANTES au MILDIOU et au ROT
Prix courant franco sur demande
LA VIGNE A GRAND RENDEMENT. --- Description des Hybrides
3e Edition en 2 volumes
Tome I, 20 fr. franco. C. P. Raviat, 377-47 Lyon
LES VÉRITÉS ET LES ILLUSIONS DE LA RADIESTHÉSIE SUR LE VIN : 19 fr. 50
J.-F. RAVAT, ingénieur civil des Mines, et J. TISSIER,
à MARCIGNY (Saône-et-Loire)

**Travailler le sol est bien,
Employer les engrais potassiques
est indispensable**



Tracteurs agricoles à chenilles-chaine sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-66 et 22-56

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8e) Téléph. Laborde 13-30

---

les engrais

AZOTÉS

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

augmentent la QUANTITÉ et la QUALITÉ des RÉCOLTES

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS

16, rue de la Baume, Paris-8e

PLUS DE FUTAILLE GATÉE

avec un sachet « FUTINOL » en 1/4 d'heure sans défoncer, sans fatigue, sans danger !

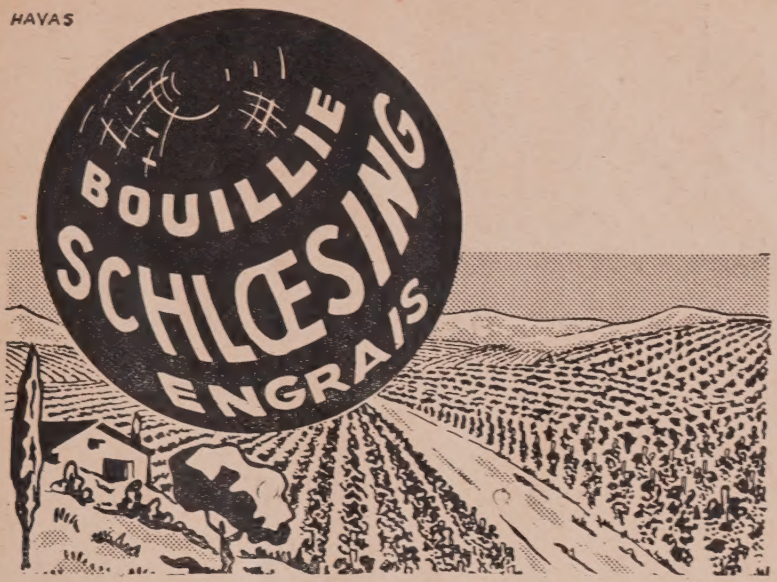
De même le sachet **Conservateur légal « SUL-TAN »** protégera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES contre : CASSES - AIGRE - TOURNE - GRAISSE, etc. Le sachet « CLAIRET » clarifiera toutes vos boissons

Succès certains, attestations par milliers !!!

Pour recevoir franco ces 3 sachets d'essai et notices citer cet Almanach et envoyer 6 francs en timbres-poste à : **G. LALAURIE,** Commandeur du Mérite agricole, Direct. des **Etab. FUTINOL, à Villeneuve-s/-Lot** (Lot-et-Garonne)

Demandez-les à vos fournisseurs : Epiciers, Droguistes, Articles de caves, Quincailleries, etc...

HAVAS



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE. COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING } Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES, SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :
Massacrol, Parasitox, Fourmicide, Courtiliol, Cafardol, etc..

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON